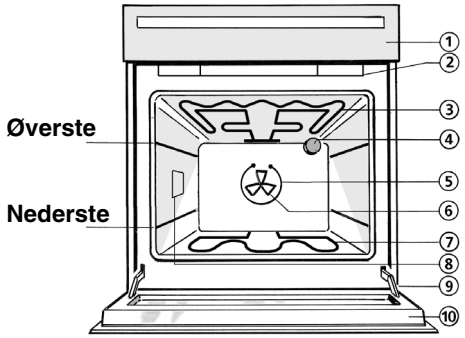


Nederste-Øverste... rille
1. Betjeningspanel
2. Kjølevifte* (ikke synlig)
3. Varmeelement i taket (kan senkes)
4. Innvendig lys
5. Sirkelformet varmeelement (ikke synlig)
6. Vifte
7. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
8. Ovnslys (på siden)
9. Dørhengsel
10. Kjøledør

***NB!:** Kjøleviften starter først når ovnen eller platetoppen har nådd en viss temperatur. Viften kan gå på to hastigheter:
1) Full hastighet
2) Redusert hastighet
Viftehastigheten avhenger av apparatets temperatur. Det kan hende at kjøleviften fortsetter å gå en stund etter at ovnen og/eller platetoppen er slått av, for å avkjøle apparatet.

BARNESIKRING

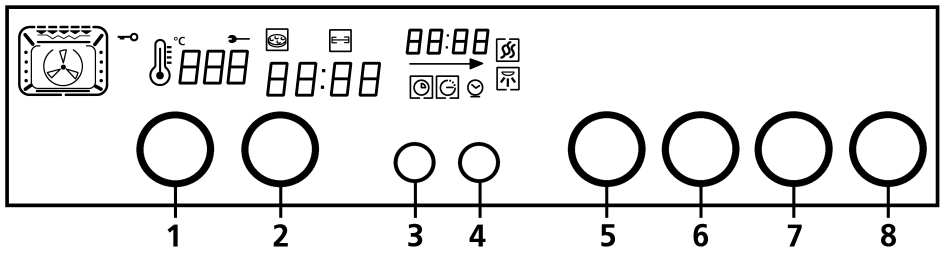
Døren er utstyrt med en låseinnretning som aktiveres når døren lukkes.
- Døren lukkes ved å løfte og trykke på tappen inne i håndtaket og samtidig bevege døren.
- Dersom man ikke ønsker å benytte barnesikringen, skrur man ut skruen på innretningen og fjerner den.

TILBEHØR

(Avhenger av modell)
- Rist
- Stekeplate
- Langpanne
- Stekebrett

OVERSIKT OVER OVNENS FUNKSJONER

Funksjon		Funksjon	Forhåndsinnstilt temperatur/nivå	Beskrivelse av funksjon (se bruksanvisningen for ytterligere detaljer)
Symbol	Nr.			
–	–	OVN AV	-	-
–	–	LYS I OVN	-	For å slå på lyset i ovnen.
	2	MLTF (Varmeskapsfunksjon)	35C	Brukes for å holde maten varm ved en konstant temperatur, enten 35°C eller 60°C.
	3	STATISK	200C	For tilberedning av mat på ett nivå. Forvarming.
	4	KAKER (Statisk + Vifte)	175C	For tilberedning av mat på to nivåer ved samme temperatur.
	5	VIFTE	160C	For tilberedning av mat på mer enn ett nivå ved samme temperatur.
	6	TURBOVIFTE	160C	For tilberedning av: store fruktkaker, fylte grønnsaker, timbaler, fjærkre.
	7	GRILL	3	For grilling av små kjøttstykker, risting av brød osv.
	8	TURBOGRILL (Grill + Vifte)	3	For grilling av store kjøttstykker.
	9	PROGRAM	P1	Steking av pizza, brød, focaccia.



1. Bryter: for valg av ovnsfunksjoner.
2. Bryter for innstilling av: riktig tid, steketid, tidspunktet stekingen skal avsluttes, temperaturer, effektnivåer og steketider (Funksjon **P**).
3. Knapp for valg og bekreftelse av forskjellige operasjoner (trykk flere ganger på knappen).
4. Knapp for valg av spesialfunksjon: "Bruning" og "Hold-varm"-funksjon .
5. Effektbryter for kokesone foran på venstre side* 0 1 ... 10
6. Effektbryter for kokesone bak på venstre side* 0 1 ... 10
7. Effektbryter for kokesone bak på høyre side* 0 1 ... 10
8. Effektbryter for kokesone foran på høyre side* 0 1 ... 10

*) Bryterne på platetoppen kan ikke byttes om. Etter rengjøring eller vedlikehold må de plasseres i riktig posisjon.

Push-Push knotter

- Trykk på midten av disse knottene når du skal bruke dem.
- Vri knotten til ønsket posisjon.
- Når tilberedningen er ferdig, vrir du knappen tilbake til av-posisjon igjen for å gjenopprette den opprinnelige innstillingen.

OVERSIKT OVER PLATETOPPENS FUNKSJONER

Funksjons-symbol	Funksjon	Beskrivelse av funksjon (se bruksanvisningen for ytterligere detaljer)
	HOLD-VARM	Konstant temperatur, 60°C.
	DOBBELSONE	Med denne funksjonen utvides kokesonen på platetoppen, slik at du kan benytte store, ovale eller firkantede kokeredskaper.
>>	ICP	Rask oppvarming av den valgte kokesonen.
	HURTIGKOK	Rask oppkoking av vann.
	LETT VARME	Konstant temperatur, 35°C.
1-10	EFFEKTNIVÅER	-

SETTE IGANG OVNEN

Første gangen apparatet kobles til strømnettet eller etter et strømbrudd, *vil displayet vise "STOP".*

For å sette igang ovnen:
- vri **knapp 1** slik at indikatoren øverst, som på figur 1 på programarket.
- trykk på **knappen 3.** *Displayet vil vise "--:--".*

FOR NÆRMERE BESKRIVELSE AV HVORDAN OVNEN BRUKES, VENNLIGST SE BESKRIVELSEN AV PROGRAMMERINGSPANELET.

STEKETABELLER

MATVARE	Funksjon	Forvarming (10 min.)	Nivå (fra bunnen)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
KJØTT Lam, Geitekid, Får	**3**	X	2	200	60 - 80
	5	X	2	190	70 - 90
	4	X	2	190	60 - 80
Stek (kalv, svin, okse) (1 Kg)	**3**	X	2	200	70 - 90
	5	-	2	190	60 - 80
	4	-	2	190	60 - 80
Kylling, Kanin, And	**3**	X	2	200	70 - 80
	5	-	2	190	60 - 70
	4	-	2	190	70 - 80
Kalkun (6 Kg) + nivå. 3 bruning	**3**	X	1	200	160 - 180
	5	X	1	190	150 - 180
	4	X	1	190	150 - 180
Gås (2 Kg)	**3**	X	2	200	120 - 130
	5	X	2	190	100 - 120
	4	X	2	190	110 - 120
FISK (HEL) (1-2 kg) Abbor, Tunfisk, Laks, Ørret	**3**	X	2	200	60 - 70
	5	-	2 - 3	190	65 - 75
	4	-	2 - 3	190	60 - 70
FISK (KOTELETTER) (1 kg.) Sverdfisk, Tunfisk, Laks, Torsk	**3**	X	2	200	45 - 55
	5	-	3	190	50 - 55
	4	X	2	190	45 - 55

MERK: Ved tilberedning av kjøtt med vifte og statiske funksjoner, lønner det seg også å bruke brunefunksjonen (nivå 1 til 3).

MATVARE	Funksjon	Forvarming (10 min.)	Nivå (fra bunnen)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
GRØNNSAKER Fylte paprika	**6**	X	2	200	50 - 60
	3	X	2	190	35 - 45
	5	-	2	180	55 - 60
	4	-	2	190	50 - 60
Fylte tomater	**3**	X	2	200	50 - 55
	5	-	2	180	50 - 60
	4	-	2	190	35 - 45
Bakte poteter	**3**	X	2	200	40 - 50
	5	-	2	190	45 - 50
	4	-	2	190	45 - 50
Gratinerte rå grønnsaker (f.eks. gulrøtter, brokkoli, blomkål)	**3**	X	2	200	35 - 45
	5	-	3	180	40 - 50
	4	-	2	190	40 - 50

STEKETABELL FOR GRILLFUNKSJONER

MATVARE	Funksjon	Forvarming (5 min.)	Nivå (fra bunnen)	Brunenivå	Steketid (minutter)
Biffer	**7**	X	4	5	35 - 45
Koteletter	**7**	X	4	5	30 - 40
Pølser	**7**	X	4	5	30 - 40
Svinekoteletter	**7**	X	4	5	25 - 35
Fisk	**7**	X	4	5	30 - 40
Kyllinglår	**7**	X	4	5	35 - 40
Kebab	**7**	X	4	5	30 - 35
Ribbensstek	**7**	X	4	5	20 - 35
Halve kyllinger	**7**	X	3	5	45 - 50
Halve kyllinger	**8**	-	3	5	45 - 55
Hele kyllinger	**8**	-	3	5	60 - 70
Stek (svin, okse, kalv)	**8**	-	3	5	75 - 90
And	**8**	-	2	5	80 - 90
Lammelår	**8**	-	3	5	90 - 120
Roastbiff	**8**	-	3	5	90 - 120
Bakte poteter	**8**	-	3	5	40 - 50
Sverdfisk-koteletter	**8**	-	3	5	35 - 45

MATVARE	Funksjon	Forvarming (10 min.)	Nivå (fra bunnen)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
DESSERTER KAKER osv. Kaker med heving (sukkerbrød, formkaker)	**3**	X	2	160	30 - 40
	5	-	3	150	35 - 45
	4	-	3	160	30 - 40
Fylte paier (med ost)	**3**	-	2	180	90 - 95
	5	-	2	160	70 - 80
	4	-	2	170	90 - 95
Terter	**3**	X	2	180	25 - 35
	5	-	3	180	45 - 50
	4	-	2	180	30 - 40
Eplestrudel	**3**	X	2	200	40 - 45
	5	X	3	200	45 - 50
	4	-	2	180	45 - 50
Kjeks	**3**	X	2	180	20 - 30
	5	-	1 - 3	160	30 - 40
	4	-	2 - 4	180	25 - 35
Vannbakkels	**3**	X	2 - 4	190	25 - 35
	5	X	1 - 3	180	40 - 50
	4	X	2 - 4	190	30 - 40
Salte paier	**3**	X	2	200	50 - 55
	5	X	3	180	55 - 60
	4	X	2	200	40 - 50
Lasagne	**3**	X	2	200	45 - 55
	5	-	2	190	45 - 55
	6	-	2	190	45 - 55
Fylte fruktpaier f.eks. Ananas, fersken	**3**	X	2	200	35 - 45
	5	-	2	180	45 - 50
	4	-	2	180	40 - 50
Marengs	**3**	X	2	90	120 - 150
	5	-	1 - 3	80	150 - 180
	4	-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vent	**3**	X	2	200	15 - 25
	5	X	1 - 3	190	25 - 30
	4	X	2 - 4	200	20 - 30
Suffléer	**3**	X	2	190	30 - 40
	5	-	2	180	55 - 65
	4	X	2	190	40 - 50